



Hapjes

Crab cake met spicy yoghurt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram krabvlees (geplukt)
150 gram scampi's (gehakt)
150 gram mayonaise
1 theelepel maïzena
scheutje sesamolie
1 theelepel vissaus
20 gram panko
1 ei
1 theelepel lookteentje (geraspt)
1 theelepel gember (geraspt)
snuifje chilipoeder
2 limoenen (zeste)
peper
zout

Voor de spicy yoghurtsaus

1 eetlepel lente-uitje (in ringetjes)
1 eetlepel koriander (gehakt)
1 eetlepel munt (gehakt)
1 theelepel sushi-azijn
1 theelepel sriracha
4 eetlepels yoghurt
1 theelepel vissaus
1 limoen

Bereidingswijze

Meng het krabvlees met de gehakte scampi. Voeg het ei, de vissaus, mayonaise, sesamolie, gember, look en limoenzeste toe. Voeg tenslotte de panko en de Maïzena erbij en kruid goed bij met zout, peper en chili.

Meng tot en glad geheel en maak van het mengsel mooie kleine hamburgers. Laat 1 uur aanvriezen.

Rol de crab cakes in wat panko, duw even aan en bak in olijfolie in een anti-kleefpan aan beide kanten. Zet 2 minuten in de oven op 180°C. Je kan ze ook volledig garen in de pan.

Meng voor de spicy yoghurt alle ingrediënten en voeg de tuinkruiden als laatste toe. Maak een zeste van de limoen en pers ook het sap. Voeg beide toe aan de yoghurtsaus.

Tip:

Lekker met deze [scampischnitzel met sweet-chilisaus](#).

Keukenbenodigdheden

Oven

